



MENU TRADITION

à 46€ TTC par personne

(Salle et service compris hors boissons)

Minimum 20 personnes

L'entrée

Fraîcheur de cabillaud comme un potager, sauce aux fines herbes
Marbré de saumon et flétan à l'aneth, crème acidulée
Oeuf parfait en cocotte, crème de chorizo et crumble

Le plat

Mignon de porc basse température, laqué miel et soja
Suprême pintade, sauce satay
Filet de dorade, bisque de crevettes

Nous vous proposons la pause digestive (supplément 5€)

Le fromage

Plateau de fromages affinés
sélectionnés par notre chef

(supplément 5€)

Le dessert

Buffet de desserts
personnalisable





MENU PYRAMIDES

à 52€ TTC par personne

(Salle et service compris hors boissons)

Minimum 20 personnes

L'entrée

Cocotte de Saint-Jacques et fruits de mer, beurre nantais
Foie gras de canard maison, chutney aux figues et pain d'épices
Tartare de truite façon gravlax, petits légumes aux agrumes

Le plat

Filet de cabillaud, crème à l'ail noire
Crumble de veau confit, purée de patate douce et jus corsé
Pluma de porc ibérique en persillade

Nous vous proposons la pause digestive (supplément 5€)

Le fromage

Plateau de fromages affinés
sélectionnés par notre chef

(supplément 5€)

Le dessert

Buffet de desserts
personnalisable





MENU EXCEPTION

à 62€ TTC par personne

(Salle et service compris hors boissons)

Minimum 20 personnes

L'entrée

Foie gras de canard mi cuit à la truffe blanche
Feuilleté de ris de veau aux pleurotes
Profiteroles de langoustines, purée de patate douce

Le plat

Filet mignon de veau aux morilles
Cocotte de Saint-Jacques et crevettes grises
Cœur de filet de bœuf façon rossini

Nous vous proposons la pause digestive (supplément 5€)

Le fromage

Plateau de fromages affinés
sélectionnés par notre chef

(supplément 5€)

Le dessert

Buffet de desserts
personnalisable

